Gurmanski krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **300 g** suve mesnate slanine
- **200 g** kackavalja
- **1 caša** kisele pavlake
- **1 dl** belog vina
- so
- ulje

Priprema

Oljušten krompir staviti u šerpu, naliti vodom i posoliti. Staviti da se kuva. Od trenutka kad prokljuca, kuvati još 20 minuta. Zatim ocediti i ostaviti da se prohladi.

Dok se krompir hladi, sitno iseckati crni luk i propržiti ga u tiganju na malo ulja dok ne postane staklast. Dodati slaninu isecenu na kockice i pržiti sve zajedno, još 5 minuta.

Tepsiju ili pleh u kome se sprema krompir podmazati uljem. Zatim na dno staviti 600 g krompira isecenog na krupnije komade,(probati krompir, ukoliko nije dovoljno slan, posoliti).

Preko krompira naneti polovinu pržene slanine i luka.

Postupak ponoviti još jednom, a zatim premazati kiselom pavlakom.

Zaliti sa 1 dl belog vina, a preko staviti 200 g kackavalja.

Peci u zagrejanoj rerni 25-30 minuta.

Savet